

Speisekarte

Gültig vom 28. Dezember 2021 - 10. Januar 2022

Pulpo Carpaccio

Avocado | Guave

23 €



Knollenziest

Pioppine | Curry

18 €



Forelle aus der Baden- Badener Forellenzucht

Spinat | Rote Bete | Meerrettich

22 €



Rosa gebratene Entenbrust

Bohnencassoulet | Kohlröschen | Holundersauce

36 €



Bratapfel

Crème brûlée | Glühwein

13 €

5- Gang- Menü 92 € p.P.

4- Gang- Menü (ohne Forelle) 75 € p.P.

3- Gang- Menü (ohne Forelle & Knollenziest) 56 € p.P.

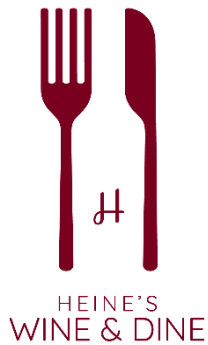
Käseabschluss 9€

Zum Menü bieten wir auch eine passende Weinbegleitung an.

Die einzelnen Gerichte können auch separat bestellt werden, zum angegebenen Preis (dann in größerer Portion als im Menü).

Auf Nachfrage und mit Voranmeldung können wir das Menü auch vegetarisch zubereiten.

Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Menu

from 28. December 2021 – 10. January 2022

Carpaccio of pulpo

Avocado | guava

23 €

☆☆☆

Crosne

Pioppine mushrooms | curry

18 €

☆☆☆

Baden- Baden trout

Spinach | beetroot | horseradish

22 €

☆☆☆

Pink roasted duck breast

Cassoulet of beans | flower sprouts | elderberry sauce

36 €

☆☆☆

Baked apple

Crème brûlée | mulled wine

13 €

5 course menu 92 € p.P.

4 course menu (without trout) 75 € p.P.

3 course menu (without trout & crosne) 56 € p.P.

Cheese finish 9€

We offer accompanying wines with menu.

The dishes can be ordered separately without taking the whole menu (the portions will be bigger than in the menu).

If asked in advance we can offer a vegetarian option as well.